

Crème brûlée vanille

 maviecaramel.fr/creme-brulee-vanille

Ma vie caramel

3 mars
2020

Préparation : 5 min et 30 min d'infusion (vanille)

Cuisson : 45 à 50 min

Difficulté : facile

Préparation : 5 min et 30 min d'infusion (vanille)

Cuisson : 45 à 50 min

Difficulté : facile

Ingrédients

POUR 4 RAMEQUINS :

- **300 ml** de crème liquide
- **200 ml** de lait
- **5** jaunes d'œufs
- **65 g** de sucre
- **1 gousse** de vanille
- **20 g** de cassonade

Matériels

- Des ramequins
- Un chalumeau de cuisine

Ingrédients

POUR 4 RAMEQUINS :

- **300 ml** de crème liquide
- **200 ml** de lait
- **5 jaunes** d'œufs
- **65 g** de sucre
- **1 gousse** de vanille
- **20 g** de cassonade

Matériels

- Des ramequins
- Un chalumeau de cuisine

A savoir avant de commencer

| Lorsque vous versez votre mélange lait crème sur votre mélange jaune sucre faites attention à ce que celle-ci ne soit pas trop chaude au risque de cuire les œufs.

| Il est important de laisser vos crèmes refroidir idéalement une nuit ou minimum 4 heures avant dégustation celles-ci pourront prendre alors de la consistance.

| Si vous ne disposez pas de chalumeau vous pouvez toujours caraméliser vos crèmes 1 minute dans un four à 150° en position grill, mais je vous avouerai que le chalumeau donne un meilleur résultat.

Recette

| Dans une casserole versez la crème et le lait

| Ouvrir la gousse de vanille en deux puis récupérer les graines avec un couteau.

| Ensuite, faites chauffer votre mélange lait crème 5 minutes puis laissez infuser 30 minutes hors du feu avec un cellophane sur le dessus de votre casserole.

| En parallèle, fouettez vos jaunes avec votre sucre.

| Après les 30 minutes d'infusion, réchauffez pour 1 minute votre mélange lait crème puis versez-le sur votre mélange jaune sucre.

| Préchauffez votre four à 140°.

| Remplir vos ramequins puis les placer dans un plat avec un fond d'eau pour cuire comme un bain marie.

| Cuire pendant 45 minutes à 140°, la crème doit être tremblotante à la sortie du four.

| Laissez refroidir puis placer vos crèmes au frais minimum 4 heures.

| Pour finir, à la sortie du réfrigérateur saupoudrez vos crèmes d'une fine couche de cassonade puis dorez à l'aide d'un chalumeau. Votre crème brûlée vanille est prête.

DÉGUSTEZ ! 😊